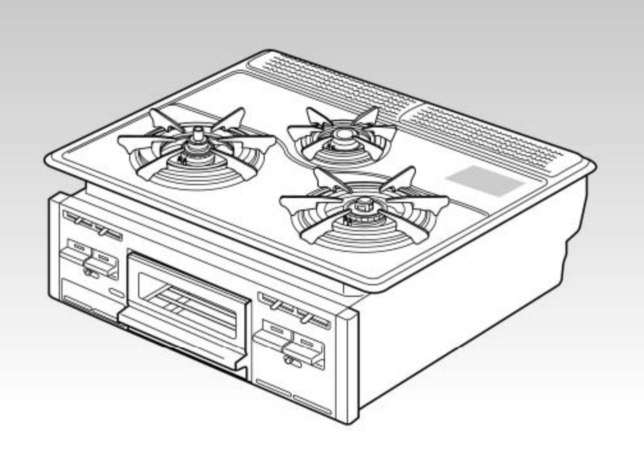
Rinnai® 家庭用

林内牌

型　　号：JKZR-3-31A8S
JKZT-3-31A8S
JKZY-3-31A8S

产品编号：RBG-31A8S（有水单面烧烤型）



带油温过热防止功能

请仔细阅读后安全正确地使用

感谢您选用林内牌烤箱灶

- 使用前请阅读本使用说明书，以便安全正确地使用。
- 请不要让儿童接触本说明书。
- 本品为家用器具，若用于商用上，将使其使用寿命大大缩短。
- 除了本使用说明书之外，还有安装说明书。由于在器具的移置、替换、修理中要用到，因此请与本说明书一起妥善保管。
- 如果使用说明书遗失，可向售后服务中心联系。

烤箱灶

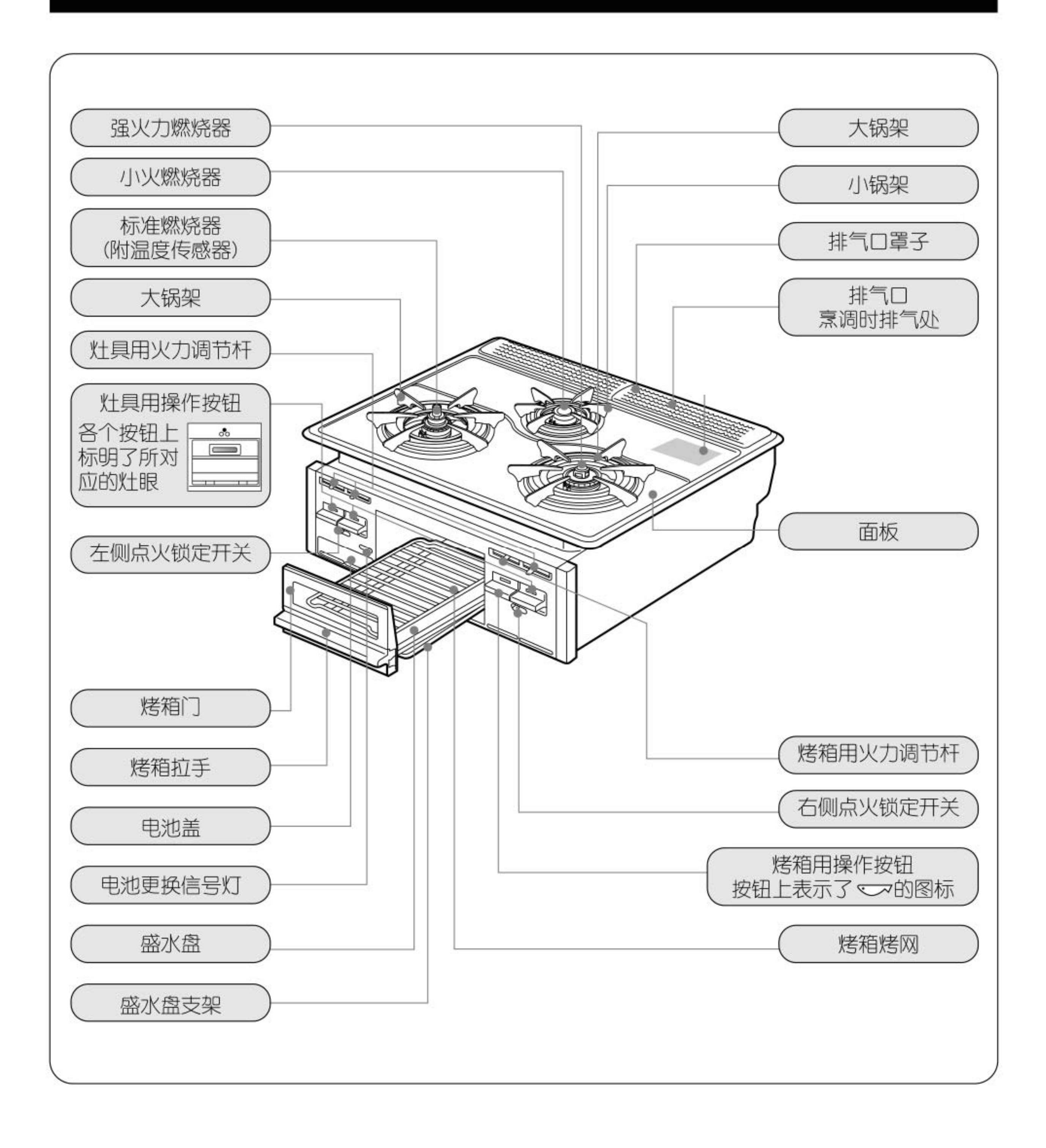
使用说明书

成套厨房用（嵌入式）

目　录

各部分的名称及作用……1
安全注意事项……3
使用前的准备
干电池的安装……5
点火锁定开关使用方法……5
各部件的安装……6
灶具使用须知
燃烧器的选择使用……8
温度传感器与使用锅的型式……8
灶具使用注意事项……9
烤箱使用须知
烤箱门的使用……10
烤箱使用窍门……10
首次使用时须空烧……11
烤箱使用注意事项……12
灶具、烤箱使用方法
操作顺序……13
检查、保养须知
保养工具和洗涤剂……14
保养要点……14
常见的故障识别和处理……16
电池更换……18
关于安装……18
器具安装后长期不使用的处置／规格……19

各部分的名称及作用



强火力燃烧器
小火燃烧器
标准燃烧器
(附温度传感器)
大锅架
灶具用火力调节杆
灶具用操作按钮
各个按钮上
标明了所对
应的灶眼
左侧点火锁定开关
烤箱门
烤箱拉手
电池盖
电池更换信号灯
盛水盘
盛水盘支架
大锅架
小锅架
排气口罩子
排气口
烹调时排气处
面板
烤箱用火力调节杆
右侧点火锁定开关
烤箱用操作按钮
按钮上表示了的图标
烤箱烤网

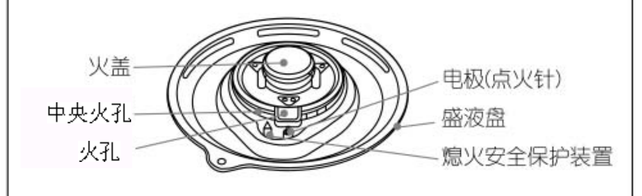
各部分的名称及作用

灶具部分

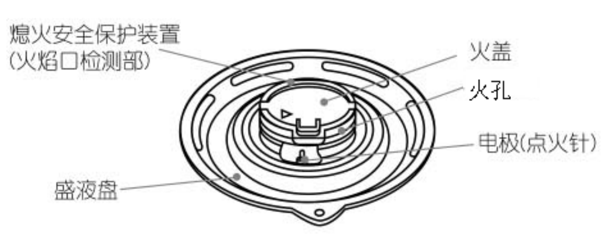
■ 熄火安全保护装置

烹饪时，火被煮沸溢出物等熄灭时，自动切断燃气的安全功能。

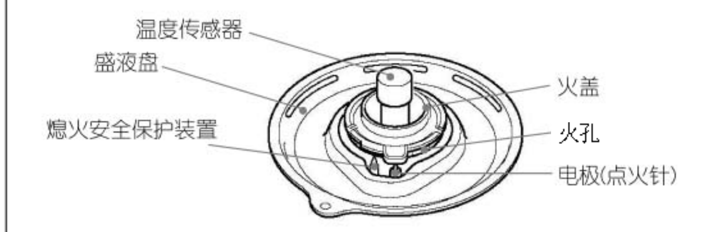
■ 强火力燃烧器



■ 小火燃烧器

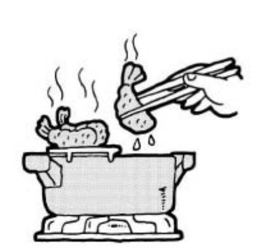


■ 标准燃烧器（附温度传感器）



● 油温过热防止功能

即煎炸时油温过热，则会在起火前自动熄火。



烤箱部分

■ 熄火安全保护装置（第16页）

■ 烤箱门（第10页）

● 烤箱门拉出后，门向下降。这样，翻面或进出烧烤食物时，手不容易触碰发烫的门。

● 烤箱门下降，易于烧烤食物翻面或进出

● 盛水盘及烤箱门一次操作便可取出，易于保养修理。

安全注意事项

● **请务必遵守**

本使用说明书上所作说明，是为了防止使用者及其他人的人身安全以及财产造成伤害、正确安全使用本品的重要内容。

● **请先理解以下表示和意义之后，再阅读本文。**

⚠ 危 险	本标识表示如无视本条内容而误操作时，会有造成人员死亡、重伤以及引起火灾的危险。
⚠ 警 告	本标识表示如无视本条内容而误操作时，有可能导致人员死亡、重伤以及引起火灾的危险。
⚠ 注 意	本标识表示如无视本条内容而误操作时，有可能导致人员受伤或引起财物损失的危险。

● **图示的意义**

 一般的警告、注意  一般的禁止  必须执行  禁止触碰  禁止拆卸

⚠ 危 险

■ **如果发现燃气泄漏**

不要点火，也不要将电气产品的开关打开；不要插上或拔下电源插头，也不要使用周围的电话。否则可能引起火灾，造成爆炸。


禁止

1. 马上停止使用，关闭燃气开关。
2. 打开窗户，使燃气排出。
3. 与售后服务中心或煤气公司联系。


必须执行

⚠ 警 告

■ **安装时与可燃物保持足够的距离**

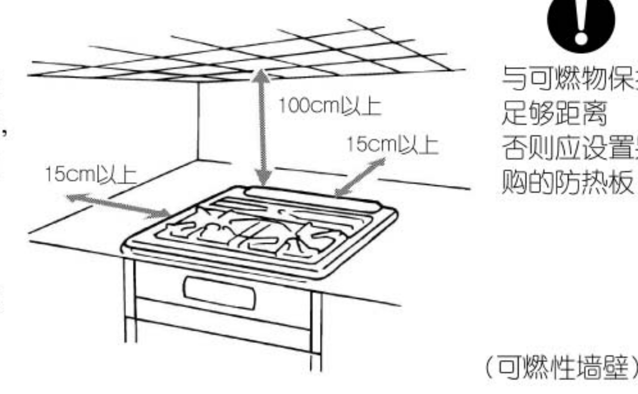
请按右图所示的距离安装器具。

如果距离过近，可能引起火灾。另外，如果直接安装在外镶不锈钢板的可燃性墙上使用，由于长期的热传导可能导致可燃物炭化，引起火灾。

■ **器具安装后，不要改造周边设施**

如果有可燃吊厨、可燃物掉下来会引起燃烧而发生火灾。

※详细内容请参照安装说明书。



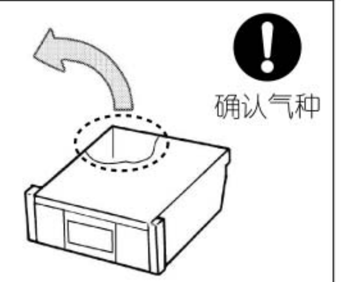
与可燃物保持足够距离
否则应设置另购的防热板

（可燃性墙壁）

⚠ 警　告

■ **必须使用铭牌上表示的燃气种类**
■ **搬家时也确认当地燃气种类是否和铭牌表示一致**
如果使用与铭牌上表示不同类型的燃气种类，可能因不完全燃烧造成一氧化碳中毒，或者因爆炸着火引起烧伤。
铭牌贴在器具内左后方。

产品名称：　烤箱灶
型号：　JKZR.(TY)-3-31A8S
使用燃气种类：　000
额定燃气压力：　000kPa
额定热负荷：　左000kw　中000kw
右000kw　烤箱000kw
总000kw
制造代号：　00.00-000000
制造商：日本林内株式会社
日本 制造
40-6647



■ **必须确认点火，熄火**
■ **使用中，确认火焰点着**
就寝、外出时必须关闭燃气阀门。



■ **连接燃气配管时必须具有专业资格和技能。**
器具安装、移动、拆卸、更换时，必须与售后服务中心联系。
※ 详细内容请参照安装说明书。



■ **器具附近不要放置易燃物。**
■ 不要在附近使用、放置喷雾剂等可燃性气体。
不要在附近放置、使用如窗帘、喷雾剂等易燃物，以及卡式炉用气罐、汽油、挥发油、油脂等物。否则可能引起火灾或爆炸。



■ **异常时的处理**
如果遇到地震、火灾、点火不良、使用中异常的燃烧、臭气、异常声音或者中途熄火的情况，请马上停止使用，关闭燃气阀门。



■ **器具工作时请不要离开、就寝或外出离开器具时，必须熄火。**



■ **不要擅自拆卸、修理、改造器具**
可能引起燃气泄漏和火灾。
如果认为是故障，请参照第(16)页常见故障的识别与处理。



⚠ 警　告

■ **请勿将手、脸靠近排气口**
■ **请勿将锅柄置于排气口上**
器具工作时，排气口有高温排气，注意烫伤。
如将锅柄置于排气口上，锅柄受热，损伤锅柄。



■ **烹饪以外不要使用**
■ 请勿用于烘干衣服类、引燃蜂窝煤等可能引起火灾、损伤器具。
请勿将排气扇、冷暖风机的风吹到器具上，可能引起器具损伤、动作不良。



■ **使用中注意通风换气**
使用的同时，打开窗户以及油烟机的排气扇进气换气。否则造成一氧化碳中毒。但是，当有室内型(FE,CF)热水器使用的时候，请打开窗户，切勿使用排气扇。否则会使废气逆向流动造成一氧化碳中毒。



■ **不要让儿童触摸**
可能发生受伤或烫伤等意外事故。
提示：
● 不要误使用燃烧器的操作按钮。
● 使用中，不要操作燃气阀门来熄火，避免烫伤或意外事故发生。

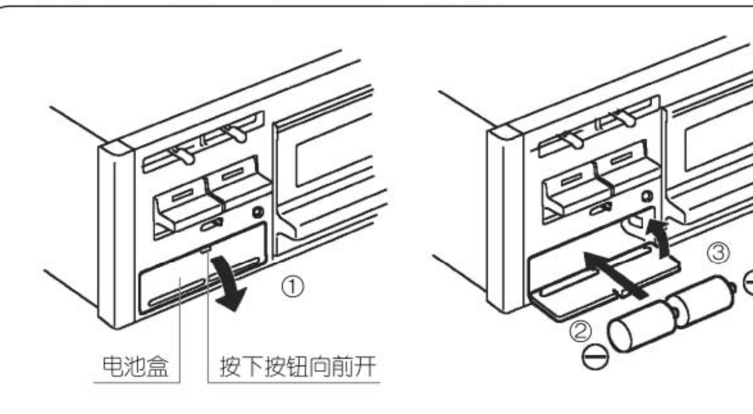


■ **注意烫伤**
使用中，使用之后除操作按钮(旋钮)、火力调节杆、烤箱门拉手以外都处于高温状态。安装了隔热板的场合，其隔热板也处于高温状态。请勿触摸。



干电池的安装

电池盒在面板前面。确认方向后安装电池



■ 安装干电池顺序
① 按下电池盒按钮向前打开。
② 如图确认⊕ ⊖后装入2个(1.5V)干电池。
③ 盖上盒子。

1. 电池更换时间为约1年。
2. 出厂时附带的电池，由于自然放电，寿命有可能缩短。
3. 机体冷却后才能更换电池。

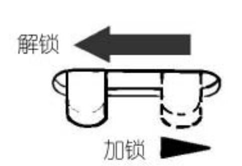
⚠ 警　告

■ 干电池请勿充电、短路、分解、加热、投到火中。
■ 不要混合使用新旧、异种电池。
■ 废弃器具时，取出干电池。


禁止

点火锁定开关方法

为了防止误按操作按钮，可将点火按钮锁定。



■ **加锁时**
1. 点火锁定开关为左右各1个。左、右点火按钮分别由左右点火锁定开关控制。确认要加锁一侧的操作按钮(2个)是否在熄火位置。
2. 点火锁定开关向右移动，就可锁定。

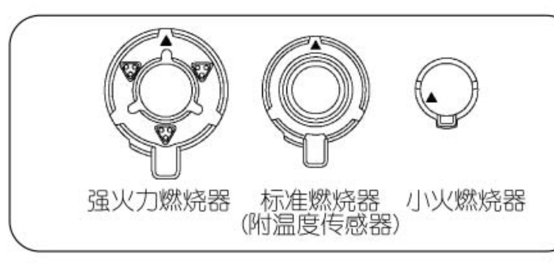
■ **解锁时**
点火锁定开关向左移动，就可解除锁定。

提示 ● 加锁状态下请勿用力按点火操作按钮。否则会造成故障。

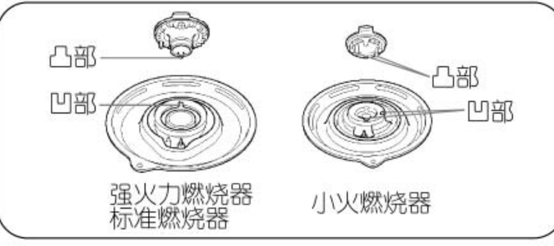
各部件的安装

■ **火盖**

① 火盖有三种

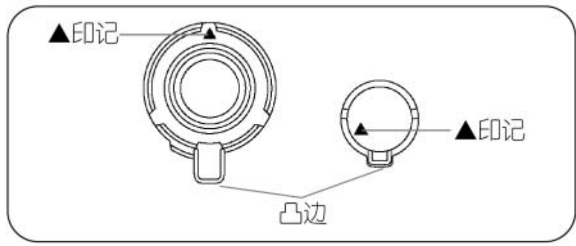



② 将火盖的凸部嵌入到燃烧器本体的凹部



③ 此时，将火盖的凸边放到前面(向自己的方向)，强火力燃烧器和标准燃烧器的火盖上面的▲印向里面安装，小火燃烧器是火盖上面的▲印和燃烧器本体的▲印相对准之后安装。

●安装后，旋转火盖确认是否松动。

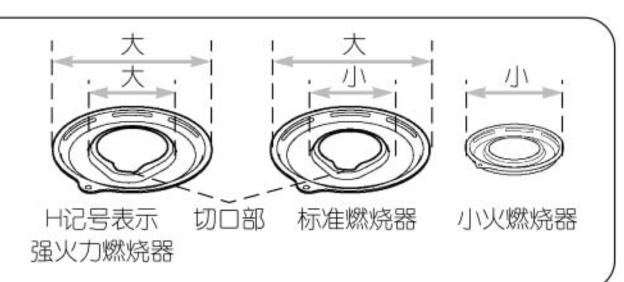


提示

● 火盖安装后，必须确认是否正常燃烧。
● 火盖是属于损耗品，变薄变形、火焰不集中时需更换，可向售后服务中心咨询。

■ **盛液盘**

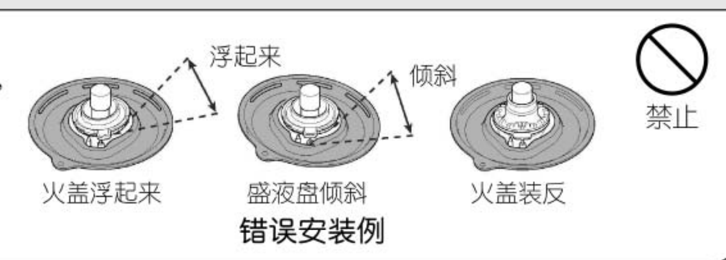
① 盛液盘有三种
② 强火力燃烧器和标准燃烧器用盛液盘，切口部向前（向自己的方向）后要正确嵌人，不要浮起来、倾斜等。
强火力燃烧器用“H”记号表示。切勿误装。



⚠ 注 意

■ **正确地安装火盖、盛液盘**

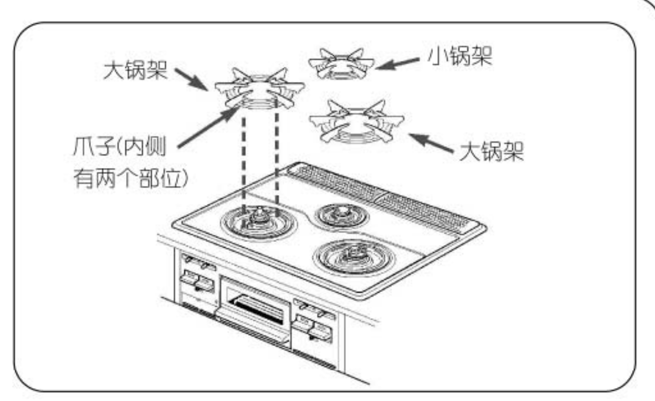
如果盛液盘倾斜、火盖没有正确安装，会发生点不着火、火焰不均匀、回火等现象。另外，火焰窜人到器具中，非常危险。



错误安装例

■ **锅架**

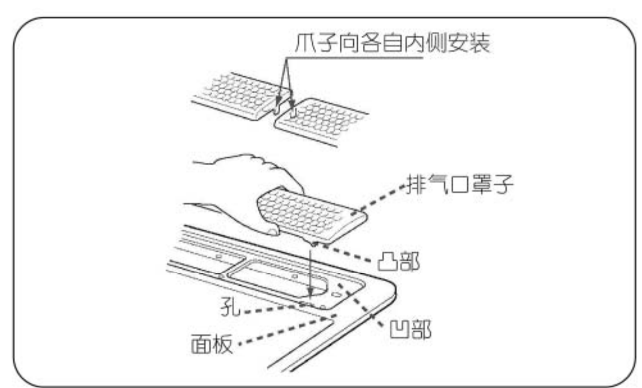
上面的▲印为前后方向，将锅爪对准面板的孔安装。



■ **排气口罩子**

将2个排气口罩子的爪子向各自内侧安装到面板的凹处。

此时，将排气口罩子的外侧凸部放入到面板的孔上。



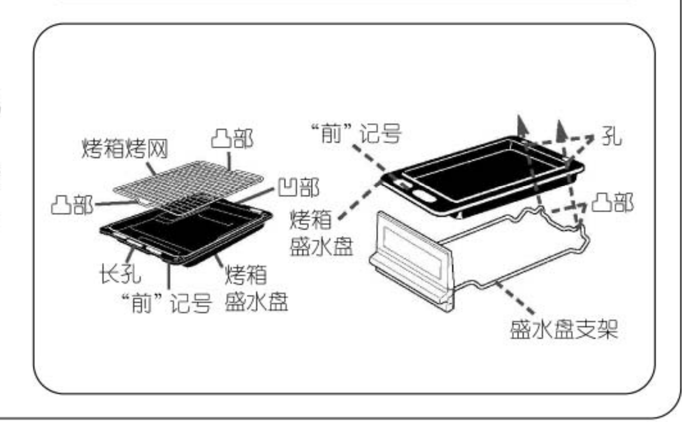
■ **烤箱烤网、盛水盘**

烤网的凸部要和烤箱盛水盘的凹部、长孔上确实地安装。

盛水盘后支架部的凸部插入到盛水盘的插孔,"前" 记号要向前(向自己的方向)安装。

■ **面板**

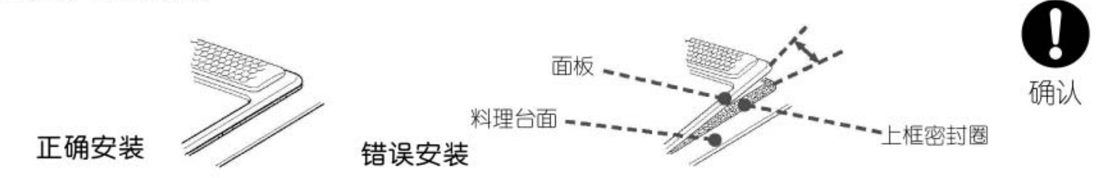
面板用螺丝固定。



⚠ 注 意

■ **确认面板是否正确安装**

确认上部密封圈是否从本体露出、面板是否起翘。否则燃烧器的火焰会窜入到面板下面，可能引起火灾、器具烧损。



灶具使用须知

燃烧器的选择使用

■ 标准燃烧器



强火力燃烧器(小火燃烧器)

■ 炒菜等，高温料理
● 炒饭，炒面等。
● 烤香肠等。
■ 冷冻食品
● 和容器一起冷冻的冷冻乌冬面等。
● 和锅一起冷冻的咖喱饭等。
※ 标准燃烧器的温度传感器可能不能正确检测，会发生中途熄火。

温度传感器与使用锅的型式

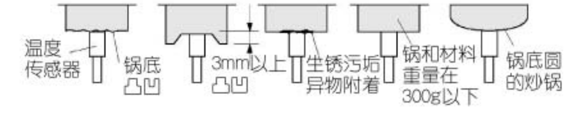
■ 为了正确使用温度传感器，必须阅读以下内容。

锅子种类	煎炸食物	烹煮食物	锅子种类	煎炸食物	烹煮食物
铝制锅 铝制平底炒锅	○	○	沙锅 耐热玻璃器皿	×	○
铁制、搪瓷 铁制平底炒锅	○	○	压力锅	×	○ 但有熄火现象
不锈钢	○ 油温上升快速注意	○	无水锅 多层锅	○	○

⚠ 警 告

■ 标准燃烧器上不要使用以下锅具。
● 温度传感器不能准确地检测锅底的温度，可能起火、中途熄火、器具破损。
● 使用锅身浅、宽的锅子烹调时，温度容易上升，可能会起火。因此这个时候人不能离开













● 耐热玻璃容器、沙锅等不易传热，所以不要使用，使用中可能会起火。
● 烹调油的用量需200ml 以上。否则使用中可能起火。
● 确认温度传感器和锅底紧密接触。
● 如果温度传感器倾斜、与锅之间有间隙，可能会起火、中途熄火。



必须遵守

⚠ 注 意

■ 煎炸操作时，必须使用标准燃烧器(附温度传感器)。
■ 确认温度传感器可上下顺畅移动。
否则可能会起火、中途熄火。



必须遵守

■ 请勿弄损、敲击温度传感器
否则导致与锅底接触不紧密，可能会起火、中途熄火。





禁止

灶具使用须知

灶具使用注意事项

使用之前请认真阅读以下的注意、“安全注意事项”。

⚠ 警　告

■ **请勿在没有锅架时，将锅直接放置在灶具上使用。**

■ **请勿使用市场销售的辅助用具(铝箔制盛液盘、所谓节能锅架、辅助锅架)。**

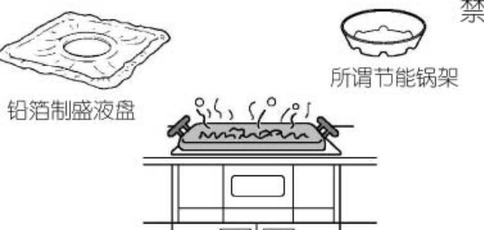
■ **请勿堵住火焰、覆盖灶具。**

除了该器具的附属品、指定的物品之外，不能使用铁板或覆盖灶具的大锅。

另外，灶具盛液盘侧面孔不能用铝箔等堵塞。

由于不完全燃烧会引起一氧化碳中毒、异常过热会引起火灾、器具烧损。

禁止



⚠ 注　意

■ **使用灶具时，不要将身体的一部分、衣服等靠近燃烧器上。**

使用小火燃烧器时特别注意。可能火焰烧到衣服上，会导致烫伤。

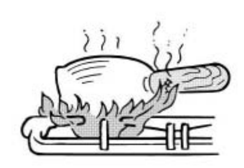
■ **点火操作时，脸不要靠近燃烧器上,会导致烫伤。**



禁止

■ **使用时不要让火焰从水壶、锅底溢出。**

将火力调节到火焰不会从锅底溢出。





禁止

■ **火盖清洗后，要擦干水分**

有水分的状态下安装，会导致点火不良、不完全燃烧。





擦干水分

提示

● **反复点火操作时，要等到周围的燃气消失为止。**

有时滞留在里面的燃气会着火，要注意。

● **注意溢出来的汤汁**

溢出物会弄脏器具内部及橱柜内部的东西。另外，面板、锅架、盛液盘、燃烧器等沾上的汤汁烧粘在一起，会缩短器具寿命。

● **灶具上不要使用烤网**

面板、锅架、盛液盘、燃烧器等容易受损。

● **锅要放置平稳的状态下使用**

如果锅的放置状态不稳定，会倾斜、滑落。请勿在不稳定的状态下使用。使用炒锅等底面圆滑的锅时，必须握着手柄烹调料理。

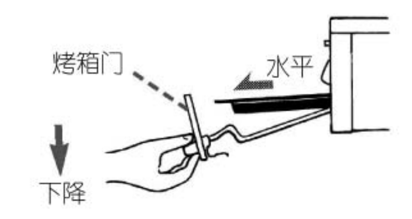
● **面板上不要直接放置锅**

面板会划伤、使用中的热锅放到面板上时，面板会变色。

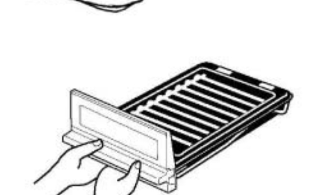
烤箱使用须知

烤箱门的使用

■ **拉出方法**
● 烤箱门水平缓缓拉出。
● 烤箱门拉到底，门会降下来。
● 烤箱盛水盘在保持原状态下停止。



■ **取出、移动时**
● 烤箱门要拉到底。
● 将烤箱门用双手提起取出。
● 清洗时，可将烤箱门放到另处，取出盛水盘清洗
● 取出烤箱门、盛水盘时，参照第（15）页。

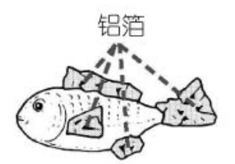


烤箱使用窍门

■ **准备**
● 洗好鱼之后，要擦干水分。
● 烘烤用豆酱、酒槽腌制的鱼时，要将豆酱、酒槽等去除。
● 烘烤经过调理处理后的鱼时，很容易烧焦、请用小火慢慢烤。

洒盐窍门

● 根据新鲜度、烹调材料，调整盐量
● 洒盐会将鱼肉缩紧，不容易破碎
● 一般新鲜度较差的材料，多洒盐
● 鲐鱼、沙丁鱼等背青色的鱼脂肪很多，要多洒盐并放置一段时间，鱼肉会缩紧。白色鱼，要洒少一点盐，放置时间要短，这样效果会更佳。
● 河鱼、墨鱼、虾、贝等，烤之前洒盐。
● 洒盐量在鱼重量的2%左右。鱼肉厚的部分要多洒，鱼肉薄的部分要少一些。
● 尾巴、鱼鳍等部分特别容易烧焦，要多洒盐。另外，用铝箔包紧，不容易烧焦。



烤箱使用须知

烤鱼窍门

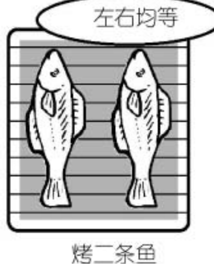
■ **预热**

● 烤箱先预热3～4分钟，然后放入食物烧烤，效果会更佳。但是，容易烧焦或难以熟透的食物(肉厚)不需要预热，可直接烧烤。

● 鱼的放置方法



烤一条鱼



烤二条鱼



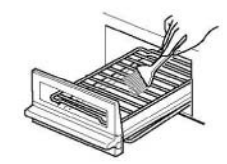
烤三条鱼

● 将鱼头放到烤箱里面，鱼尾巴向前。

■ **方便取出烤熟的鱼的方法**

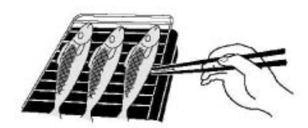
● 烤网上涂油处理后预热

烤网上事先涂薄薄的一层油，然后再预热3～4分钟使烤箱内的温度变得均匀。
这样，烤熟的食物容易取出并不会沾在网上。



● 取烤熟的鱼的方法

取烤熟的鱼时，用筷子与网平行地把鱼轻轻举起，这样不易使鱼肉破碎。
烤好之前，也可以移动一下鱼，使之不与网架粘连。



首次使用时要空烧

■ **首次使用烤箱时要空烧**

● 要取出烤箱内的纸、包装材料等。否则会起火。

● 首次使用烤箱时，盛水盘上加水（200ml），烧15分钟左右。
为了将零部件上的加工油烧掉，此时有烟冒出，属于正常现象。

烤箱使用须知

■ 烤箱使用注意事项

使用之前请认真阅读以下的“注意”、“安全注意事项”。

⚠ 警　告

■ **盛水盘上必须加入水**

继续使用时也要每次加水。不要放入水以外的其他东西。要清除积累的油脂，可能会导致燃烧。



必须遵守

■ **每次使用后都要清扫**

否则积累的油脂燃烧，会导致火灾、烫伤。



清洗干净

■ **不要堵住排气口**

由于不完全燃烧、异常过热，可能会导致火灾。





禁止

⚠ 注　意

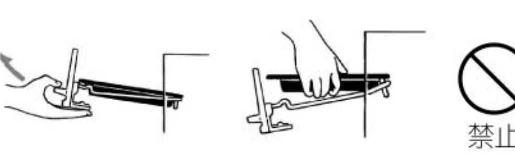
可能会导致烫伤、一氧化碳中毒、受伤、器具烧损、起火等，要注意。

- 烤箱门打开时不可使用
- 请勿在烤箱门玻璃上浇水、刻划。使用中、使用后不要浇水。
- 烤箱门上不要放置重物，不能施加强力
- 点火操作时，脸不要向排气口靠近、不要打开烤箱门窥视。

禁止

■ **不要从器具中提起盛水盘、或只把盛水盘取出来。**

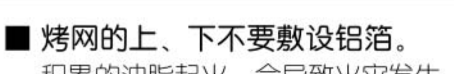
烤箱门跌落，会导致烫伤、受伤。

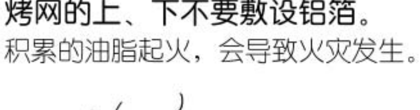


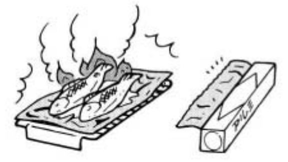
禁止

■ **烤网的上、下不要敷设铝箔。**

积累的油脂起火，会导致火灾发生。









禁止

■ **使用中、取出鱼等时，除了烤箱门以外不要触碰。**

使用时，烤箱门玻璃、烤网、盛水盘等处于最高温度状态。取出鱼等时，要充分注意手、胳膊等不要碰触高温部分。



禁止触碰

■ **确认烤箱内无不必要的物品。**

烤箱内有食物碎块、抹布、纸等，会导致使用中起火。特别是首次使用时更加注意。



确认

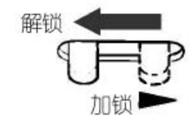
提示　● **反复点火操作时，先打开烤箱门要切换空气后进行操作。**

否则会导致烫伤。

灶具、烤箱使用方法

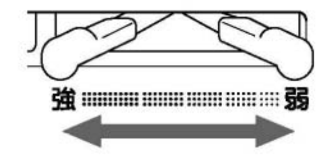
操作顺序

■ 准备
● 将器具下方的橱柜内的燃气阀门全开。
● 将点火锁定开关推至左端，解除点火锁定。
● 使用烤箱时，盛水盘上加200ml的水。
● 持续使用时，每次要清除盘内油脂。
● 空烧时也必须加水。

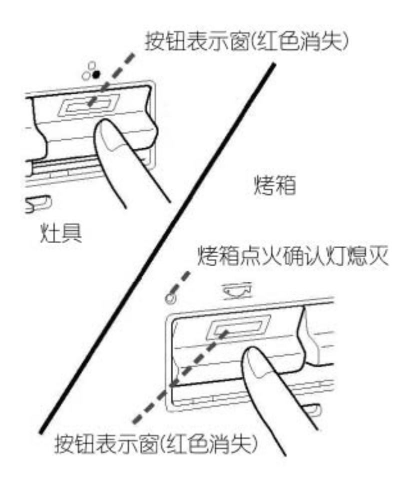


■ 点火
● 使用烤箱时，要关闭烤箱门
● 用力按下操作按钮
火力调节杆的位置在“弱”的时候，按操作按钮，其火力调节杆会自动移动到“强”的位置。
● 确认传火到燃烧器后，持续数秒（烤箱会点亮点火确认灯）
● 万一点不着火时，将操作按钮恢复到关闭状态，等周边燃气散去后再点火。
● 长期不使用以及清晨点火时，由于燃气管道中有空气，不能立刻点燃，请反复操作数次。
● 点火时或调节小火力时，强火力燃烧器的中央火焰口部可能会熄火，这是正常现象。

■ 火力调节
● 慢慢移动左右火力调节杆来调节火力，快速操作火力调节杆时，可能会熄火
● 小火力的时候，快速开闭器具下方的橱柜门，可能会熄火



■ 熄火
● 按住操作按钮，必须确认是否熄火
● 自动熄火时，立刻将操作按钮返回到熄火的位置



检查、保养须知

● 使用上即使没有碰到问题的场合,也为了避免意外事故发生,能够安心、长期使用,推荐1年要做一次定期检查。
※如果不清楚进行定期检查的相关部门、检查费用等时，请向售后服务中心咨询。

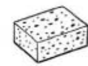
⚠注　意

■ 检查、保养时，要关闭燃气阀门，器具冷却之后进行。另外，请戴好手套，以免受伤
● 会导致烫伤、被器具角边等划伤。(特别注意烤箱内、排气口周围)。另外，不要拆卸保养部品以外的零部件。
● 拆卸的部品要参照“各部件的安装”组装。
● 检查、保养之后，勿在器具及烤箱内遗留抹布、纸类。

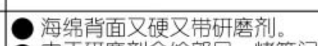
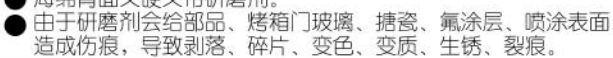
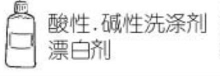
保养工具、洗涤剂

■ 保养顺序、要点
① 戴好手套。准备工具、洗涤剂
② 洗涤剂有“厨房用”“居民用”等用途区别、还有不同的液体性(中性、弱碱性、弱酸性)。
请根据污垢选择使用。首先，用工具、洗涤剂等在不明显的地方试用之后，再使用。
③ 不要直接用喷射器喷到污垢上，要喷到海绵指、抹布上再使用
④ 保养后，必须要清洗并擦掉水分，不能有残留水分、洗涤剂。
● 不遵守该顺序，器具、部品表面会产生剥落、碎片、变色、变质、生锈、裂痕、伤痕等。

可以使用的工具.洗涤剂

 海绵  柔软牙刷  柔软布料  厨房用中性洗涤剂(蔬菜.餐具洗涤用)	●布、海绵、牙刷上沾水、厨房用中性洗涤剂擦试，然后用干抹布擦干水分。

不可以使用的工具.洗涤剂

 钢丝球 硬牙刷  尼龙刷子  棕刷子	 禁止	● 由于硬度高，会给部品、烤箱门玻璃、搪瓷、氟涂层、喷涂表面造成伤痕。会导致剥落、碎片、变色、变质、生锈、裂痕。
去污粉 金属磨粉 海绵背后(硬)	禁止	 ● 海绵背面又硬又带研磨剂。  ● 由于研磨剂会给部品、烤箱门玻璃、搪瓷、氟涂层、喷涂表面造成伤痕，导致剥落、碎片、变色、变质、生锈、裂痕。
弱酸性洗涤剂 碱性洗涤剂 去污粉 小苏打 牙膏粉	禁止	● 一般是不能使用的，会导致表面变质、伤痕、变色、生锈。 ● 如果要用，请遵守“保养顺序、要点”使用。但是，绝对不能对器具本体等喷涂部分使用。
 酸性.碱性洗涤剂 漂白剂  稀释剂 苯 酒精	禁止	● 部品、搪瓷、氟涂层、喷涂的表面会变质，剥落、变色、生锈 特别是，不能对器具本体等喷涂部分使用。
 喷雾式洗涤剂	禁止	● 器具内部进入洗涤剂，会附着到电子部品上，导致动作不良、腐蚀，器具故障。 不要直接对器具喷射，必须喷射到抹布上再进行保养

● 不要使用上述以外的工具、洗涤剂
● 面板上，贴着安全注意事项。如果剥落、不能看清时，和售后服务中心联系，重新购买，更换标贴。

保养要点

■ 面板
● 面板弄脏，及时用柔软的抹布、海绵保养
脏物长时间留存，会导致残留污垢，面板变色。
● 污垢严重时
厨房用中性洗涤剂混合到水中，用纸弄湿污垢部分。等污垢浮起来时，再用柔软的抹布、海绵擦拭污垢。

检查、保养须知

■ 提示
● 面板由固定螺丝固定。请勿拆卸。
● 请勿使用硬刷子、钢丝球、或中性以外的酸性、碱性洗涤剂,否则会使表面剥落、变色、出现污痕、伤痕等现象。
● 如果面板上有氟涂层的场合，长时间使用会使氟涂层变色，但这并不影响效果。

■ 烤箱门玻璃、烤箱门
● 难以处理的污垢、有烧焦痕迹的清洗方法
● 厨房用中性洗涤剂和水混合之后，用纸来弄湿污垢部分后清洗。

■ 烤箱门取出方法、安装方法

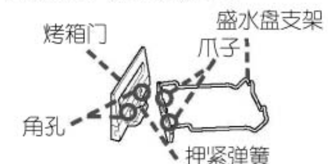
拆卸方法

①押紧弹簧向➘方向降下来



安装方法

①将盛水盘支架的2个爪子嵌入到烤箱门的角孔里。



②向↘方向旋转。
③确认押紧弹簧确实地嵌入到盛水盘支架上。



■ 锅架、盛液盘、排气口罩子、烤箱盛水盘(搪瓷)、烤箱烤网(电镀)
● 难以处理的污垢、有烧焦痕迹的清洗方法
● 厨房用中性洗涤剂和水混合之后，弄湿纸、抹布放置在污垢部分，或者使污垢部分浸泡，这样污垢会浮现出来。或者，水煮会更容易清洗污垢。然后再水洗，将水分擦干净。
● 以上方法不能清洗污垢时，用以下方法处理
※ 但是，一般情况下请不要使用该方法，本方法可能会使表面受伤、变色、变质。先在不明显部分试用之后再使用。
● 用水弄湿的海绵、牙刷等蘸取一定量的小苏打，可擦掉污垢。或者，在溶解小苏打的水中浸泡后也可擦掉污垢。如还不能擦掉污垢的时候，用水煮30分左右，就会更容易擦掉污垢。残留污垢，用卫生筷子、木刀擦掉后再清洗。
● 海绵上取一点弱碱性洗涤剂、牙粉后擦污垢。

■ 火盖
● 沾有污垢，要擦拭
● 火盖眼堵住了，用牙刷、钢针等保养火焰口(火焰口堵住、污垢积存等，会引起不完全燃烧、燃烧不良)
● 表面用厨房中性洗涤剂和水混合后，用柔软的布弄湿并擦拭或清洗。
※ 请勿使用中性洗涤剂以外的洗涤剂。表面的黑色涂层剥落，也可继续使用。



■ 熄火安全保护装置(火焰检测部)、点火针、温度传感器
● 沾有污垢，请用柔软布擦拭
● 熄火安全保护装置、点火针上有污垢烧焦的场合，请用柔软的牙刷清除污垢。
● 一手扶着温度传感器，请用拧干的湿布擦拭温度传感器的顶部和侧面的污垢。



提示
● 请勿使用硬刷子清除污垢
● 熄火安全保护装置、点火针、温度传感器倾斜、留有污垢,会引起点火不良、熄火。

常见故障的识别与处理

■ 委托修理前再次确认

● 试着调查一次可能不是故障。在委托修理前再一次检查。

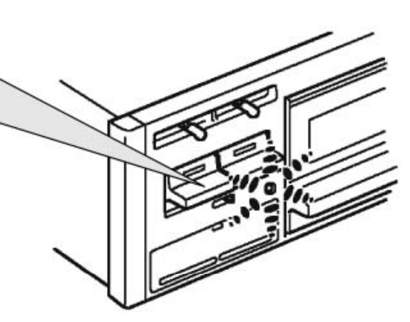
现象	原因	参考页数
① 点不着火 ● 很难点火 ● 不能放电 ● 点火后马上熄火 ● 松手后马上熄火	● 燃气阀门全开了吗?	13
	● LPG煤气是否快用完了?	—
	● 燃气配管上有残留空气吗? (清晨)要重复点火操作	13
	● 燃烧器火焰口堵住了吗?	15
	● 点火针、熄火安全保护装置(火焰检测部)、火盖被弄潮、有污垢。	15
	● 火盖、盛液盘正确安装了吗?	6
	● 是否使用了铝箔制盛液盘? 请勿使用。	9
	● 干电池正确安装了吗? 干电池是否消耗完了?	5/18
	● 解除了点火锁定了吗?	5
	● 用力(不松开器具按钮)保持操作按钮数秒了吗?	13
	● 烤箱点着火需要时间。要用力(下压按钮)并保持数秒。	13
② 火焰状态异常 ● 火焰不稳定 ● 火焰呈黄、红色 ● 发出异常燃烧音、熄火 ● 火焰不均匀 ● 使用中熄火 ● 锅底有灰产生	● 火焰口是否堵住了?	15
	● 点火针、熄火安全保护装置(火焰检测部)、火盖被弄潮、有污垢。	15
	● 火盖、盛液盘正确安装了吗?	6
	● 是否使用了铝箔制盛液盘? 请勿使用。	9
	● 只在强火力燃烧器的中央火焰口点火时、调到小火时，会有熄火的情况。并非异常。	13
	● 使用烤箱时同时使用灶具，烧烤食物中的盐分、钙物质燃烧，火焰会呈红色。并非异常。	—
	● 点火针、熄火安全保护装置、锅架等部位的火焰会变短并非异常。	—
	● 慢慢调节火力调节杆了吗?	13
	● 使用灶具时，器具下方的橱柜门快速开闭，会引起熄火。要缓慢开闭。	13
	● 是否风吹进来? 是否被吹到了风扇、冷暖风器具的风?	4
	● 使用加湿气，会燃烧水分中含有的钙质，使火焰呈红色。并非异常。	4
③ 使用中熄火后，有声音 ● 有“嘣”的声音 ● 有吱吱嘎嘎音 ● 有嘶嘶声音	● 灶具燃烧器使用后，会发出“嘣”的声音。并非异常。	—
	● 点火后、熄火后会发出“吱吱嘎嘎”声，这是金属过热或冷却的时候膨胀收缩而发出的声音。并非异常。	—
	● 灶具燃烧器使用中会发出“嘶嘶”声，这是燃气流动的声音。并非异常。	—

现象	原因	参考页数
④点火时其他燃烧器也放电	● 其他燃烧器也同时放电。并非异常	–
⑤ 标准燃烧器使用中… ● 烹饪中熄火 ● 自动不熄火 ● 点火后马上熄火	● 锅子的形状、材质适合吗?	13
	● 锅底凹凸不平吗?	8
	● 锅底、温度传感器上有污垢吗?	
	● 油用量适当吗?	
	● 烹调接近空烧的料理了吗?	
	● 是否晃动锅子或把锅子离开锅架烹饪料理?	
	● 是否用冷冻食品或冷冻的锅子来直接烹饪?	
	● 温度传感器是否处于高温状态? 要用放入水的锅子或湿锅冷却温度传感器	–
⑥ 烤箱使用时 ● 过分烤熟 ● 没有烤熟 ● 烤得不均匀 ● 冒烟	● 食物充分解冻了吗?	10/11
	● 清除豆酱、箔纸后烧烤了吗?	
	● 鱼的放置位置合适吗?	
	● 盐的量适当吗?	
	● 烤油脂多的鱼时，冒烟会多，因此排气口外的部位也会冒烟	–
	● 首次使用烤箱时，烤箱、排气口以外的部分会冒烟、发出异味。为了使烤箱上涂的加工油烧尽。并非异常	11
	● 火力调整到符合烹调材料要求的大小。	13
⑦ 部件变色 ● 表面变色 ● 锅架变色	● 是否使用了酸性、碱性洗涤剂?	15
	● 锅架前端碰到火焰，会发白、不光滑。	–

电池更换与关于安装

电池更换信息

◉〈灯亮〉……信号灯点亮，提示“更换干电池”。



提示

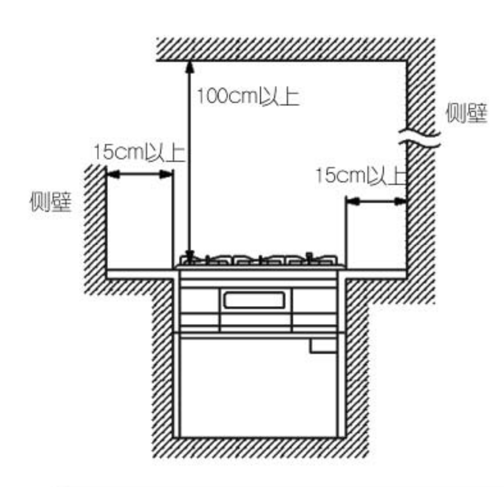
- 干电池安装不正确或电池。容量耗尽，电池更换信号灯不会亮。
- 更换时间约1年一次。

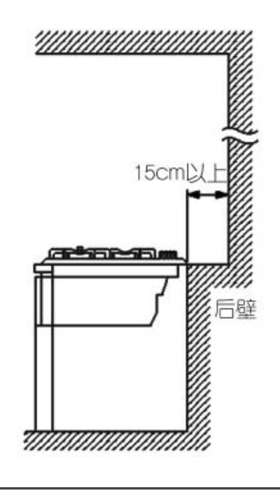
- 电池更换信号灯点亮，1号电池2节要同时更换。电池更换信号灯点亮时，标准燃烧器不久后就不能使用。

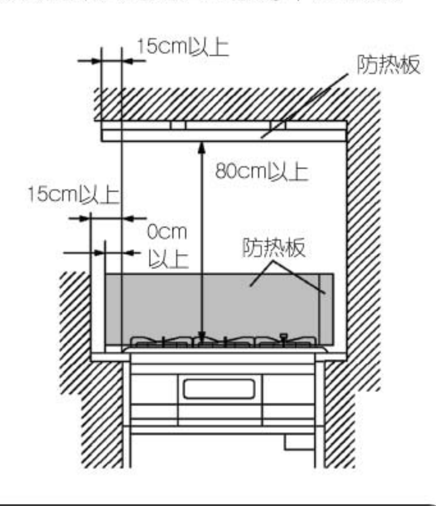
安装（本体和墙壁之间要有间距）

■ **确认和周围的距离**

- 详细内容请参照安装说明书
- 器具和上方天井、架子等可燃物的距离，要有100cm以上的距离。
- 与木制等可燃性侧墙壁、后墙壁的距离要有15cm以上的距离。
- 不能遵守以上距离的场合，要安装本公司确认的防热板等防火措施，请向本公司的售后服务中心咨询。







⚠ 注　意

■ **必须确认器具周围，是否有会引起火灾的易燃物品。**

- 器具部不要放置容易跌落的可燃性物品。
- 请勿在车、船舶上使用。
- 不要安装在风吹进来的场所。
- 要安装在坚固、水平的场所。
- 器具上面请勿安装照明器具、热水器、架子等。（可能会变形、变色。）
- 确认橱柜有无背板。
  如果没有背板，一旦房间和外面空气流通，会引起熄火、过热。

器具安装后长期不使用的场合/规格

长期不使用的场合/规格

●必须关闭燃气阀门

●请取出干电池

●作好保养，以便下次使用

品名	烤箱灶
型号	JKZR(T·Y)·3–31A8S
产品编号	RBG–31A8S
重量	14kg(含附属品)
外形尺寸	高256mm×宽596mm×深539mm
	(面板宽度：593mm)
燃气接口	G1/2"螺纹接口
电源	DC3.0V（1号干电池2节）
安全装置	安全熄火保护装置(灶具、烤箱)， 防油温过热功能(标准燃烧器)
点火方式	连续放电点火方式
附属品	1号干电池2节、面板压板2只、压板螺丝2只、G1/2/R1/2转换接头1只、使用说明书、安装说明书、保修卡各1份

燃气气种	每一小时的燃气消费量					型号
	单个燃气消费量				全点火时的燃气消费量	
	强火燃烧器	标准燃烧器	小火燃烧器	烤箱		
天然气用						JKZR (T·Y)·3–31A8S
人工煤气用						
LPG燃气用						

31A8-34